

SFP9302TN



Kategori	90cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709331351



Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type silketrykk	Symboler
Farge	Matt Sort	Dør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Matt	Håndtak	Classic
Design	Flat	Håndtak farge	Sort
Materiale	Rustfritt stål	Logo	Silketrykk
Glass Type	Formørkelse	Kontroll brytere	Classic
Farge på silketrykk	Sølv	kontroller farge	Sort

Kontroller



Displaynavn	EvoScreen	Kontrollinnstilling	Bryterknatter & touch-knapper
Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
--------------------------------	----

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Heving	 Steinsteking
 BBQ	 Air-Fry	 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolyse
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner
Timer	Ja	Demomodus	Ja
Kontroller med barnelås	Ja	Rask forvarming	Ja

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	25 °C	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Høyeste temperatur	280 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Antall hyller	5	Dør	Temperaturregulert dør
Dobbeltvifte	3	Avtakbar dør	Ja
Antall lamper	2	Innerdør i helglass	Ja
Type lampe	Halogen	Avtakbar innerdør	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	Antall glass i ovnsdøren	4
Lett effekt	40 W	Mykt lukkende hengsler	Ja
Lys når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1700 W	Kjøledyse	Dobbelt
Øvre varmeelement - Strøm	1200 W	Hastighetsreduksjon kjølesystem	Ja
Grillelement - styrke	1700 W		
Stor grill - effekt	2900 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm

Sirkulerende varmeelement - effekt	1550 W
Sirkulerende varmeelement 2 - effekt	1550 W

Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A+
Nettovolum for ovnsrom	115 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0.84 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	3.02 MJ

Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	5.47 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	1.52 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks	81.6 %

Standardtilbehør



Rist med bakre stopp	2
Emaljert brett (20 mm)	1
Emaljert brett (40 mm)	1

Ristinnsats for brett	1
Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V
Nåværende	18 A
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	4000 W

Spenning (V)	380-415 V
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Lengde på ledning	150 cm

Compatible Accessories

AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak.
Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm.
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



Symbols glossary



Trippel vifteteknologi: Ovnen er utstyrt med et eksklusivt trippelviftesystem, som kombinerer den økte motoreffekten for å muliggjøre ypperlige stekeresultater. De to store sideviftene fordeler luft rundt den ytre parameteren til kammeret, mens den mindre sentralviften øker ventilasjonen ved å skape en vertikal varmevirvel. Temperaturen inne i kammeret vil slik holde seg jevn, og maten vil stekes likt på alle fem nivåer, som på et profesjonelt kjøkken.



A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnert for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillet mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.

 Circulara: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.	 ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
 Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.	 Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
 Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.	 Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.	 Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
 KEEP_WARM_72dpi	 Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
 PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.	 Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden
 Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.	 SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
 Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.	 Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
 Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.	 Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.
 Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.	 Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



...



Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenscape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks